

**ROASTER**<sup>®</sup>  
CHARCOAL OVENS N' GRILLS

**ROASTER**<sup>®</sup>  
CHARCOAL OVENS N' GRILLS 

Εργοστάσιο

Διεύθυνση: 2ο χλμ. Κοζάνης-Νέας Νικόπολης

Πόλη: Κοζάνη 50100

Τηλ. +30 2102203458

e-mail: sales@roastergrills.com

[www.roastergrills.com](http://www.roastergrills.com)

*Born to Grill !!!*

Εισαγωγή	2-5
Φούρνοι Κάρβουνου	6-9
Roaster Multi	10-13
Κοτοπουλιές	14-17
Ψισταριές Parilla	18-23
Ψισταριές Robata	24-27
Ψισταριές Churrasco	28-31

# ROASTER

## The Charcoal Grills Specialists

# Born to Grill !

**Ζήσε την απόλυτη εμπειρία ψησίματος!  
Επίλεξε τον εξοπλισμό κάρβουνου υψηλής ποιότητας Roaster  
και ενίσχυσε την έμπνευση και τη δημιουργικότητά σου.**

Μια από τις παλαιότερες παραδόσεις ψησίματος στον κόσμο είναι η ελληνική.  
Στην Ελλάδα λέγεται πως είμαστε γεννημένοι να ψήνουμε!

Το ψήσιμο στα κάρβουνα έχει μια ιδιαίτερη, σχεδόν αρχέγονη, θέση στην ελληνική γαστρονομία, από τις μυθικές και αρχαίες ειδωλολατρικές γιορτές μέχρι τις σημερινές εθνικές και θρησκευτικές.

Το ψήσιμο στα κάρβουνα είναι αναμφισβήτητη η αρχαιότερη μορφή μαγειρικής τέχνης στην Ελλάδα.  
Αυτή η παράδοση σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία και τα σύγχρονα μηχανήματα οδήγησε στην παραγωγή του εξοπλισμού Roaster.

Εμπνευσμένοι από την ελληνική παράδοση κατασκευάζουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας, μοντέρνα σχεδιασμένα και λειτουργικά που ανταποκρίνονται στις ανάγκες του πολύ απαιτητικού τομέα της Ho.Re.Ca.

ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΒΙΟΚΑΝ Ο.Ε.

Ο επαγγελματικός εξοπλισμός κάρβουνου Roaster Charcoal Ovens η' Grills είναι το αποτέλεσμα της μακροχρόνιας εμπειρίας της ΒΙΟΚΑΝ Ο.Ε. στην κατασκευή ψησταριών κάρβουνου σε συνδυασμό με την ελληνική παράδοση η οποία είναι συνυφασμένη με το μαγείρεμα σε ξυλόφουρνο, σε ψησταριές με κάρβουνα και σουβλίες.

Η ΒΙΟΚΑΝ Ο.Ε. ιδρύθηκε το 1989 και έκτοτε, κατασκευάζει ανοξείδωτο εξοπλισμό για εστιατόρια και άλλους επαγγελματικούς χώρους εστίασης. Η ΒΙΟΚΑΝ Ο.Ε. ανέκαθεν κατασκεύαζε προϊόντα που είναι αποτελεσματικά, εύκολα στην εγκατάσταση και συντήρηση και προϊόντα που πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα. Η τεχνογνωσία και το έμπειρο προσωπικό, καθώς και τα προηγμένα τεχνολογικά μηχανήματα οδήγησαν στην παραγωγή υψηλής ποιότητας φούρνων και ψησταριών κάρβουνου, που συνδυάζουν τόσο τον μοντέρνο όσο και τον εργονομικό σχεδιασμό με τη λειτουργικότητα.

Η ΒΙΟΚΑΝ Ο.Ε. διαθέτει μια από τις πιο σύγχρονες ψηφιοποιημένες γραμμές παραγωγής στην Ελλάδα χρησιμοποιώντας λογισμικό διαχείρισης παραγωγής για τη διασφάλιση της ποιότητας. Πιστεύουμε στη συνεχή βελτίωση και εξέλιξη - τα προϊόντα αναβαθμίζονται συνεχώς έτσι ώστε μπορούν πάντα να ανταποκρίνονται στις ανάγκες οποιουδήποτε επαγγελματικού χώρου εστίασης.





*The Charcoal Grill Specialists*

**ROASTER**<sup>®</sup>  
CHARCOAL OVENS N' GRILLS



## ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗ ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΦΟΥΡΝΩΝ ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΟ ROASTER

Η ιδέα και η υλοποίησή της να αναβαθμίσουμε τον φούρνο μας με κάρβουνα είχε ως αποτέλεσμα μοντέλα με βελτιωμένα βασικά χαρακτηριστικά, εδραιώνοντας τη θέση των Roaster στην εξελισσόμενη αγορά του επαγγελματικού εξοπλισμού εστίασης.

Ο επανασχεδιασμός του προηγούμενου μοντέλου τόσο εξωτερικά όσο και εσωτερικά, εστιάζοντας στην αποτελεσματικότητα και την οικονομία, δείχνει τη δέσμευση της BIOKAN O.E. να δημιουργήσει μια συνεπή ταυτότητα σε όλη την γκάμα των προϊόντων της.

Τα προηγμένα μοντέλα φούρνου Roaster παράγονται για να ξεπεράσουν τα όρια της ασφάλειας και της ευκολίας στη χρήση. Πιο συγκεκριμένα το εξωτερικό άνω περίβλημα των φούρνων έχει ενισχυθεί για να είναι πιο ανθεκτικό στη θερμότητα ενώ το βελτιωμένο πλαίσιο και το πίσω εξωτερικό περίβλημα προσφέρουν καλύτερη μόνωση και επιπλέον αερισμό.



# ROASTER®

## CHARCOAL OVENS N' GRILLS



SINCE 1989

*Born to Grill !!!*

[www.roastergrills.com](http://www.roastergrills.com)

Όλα τα ιδιαίτερως δημοφιλή μοντέλα φούρνου Roaster είναι τώρα διαθέσιμα με διπλό πλαίσιο από χυτοσίδηρο. Η ήδη υπάρχουσα πόρτα με πλαίσιο από μαντέμι παρατάσσεται με εκείνο του φούρνου στο εσωτερικό το οποίο εκτείνεται μέχρι τον λιποσυλλέκτη. Ο στόχος είναι να προσφέρουμε μια ακόμη πιο στιβαρή κατασκευή ενώ το επίτευγμα είναι η ανθεκτικότητα.

Η τελευταία επέμβαση της Roaster στους φούρνους με κάρβουνο στοχεύει στην ενίσχυση των βασικών χαρακτηριστικών του φλογοκρύπτη. Η νέα έξοδος καπνού εγγυάται την απόλυτη ασφάλεια ενώ ο μοντέρνος και εργονομικός σχεδιασμός κάνει το καθάρισμα πιο εύκολο. Ο φλογοκρύπτης, που πάντα συμπεριλαμβάνεται, αποτελείται από τρία αφαιρούμενα μέρη με έμφαση στο ενσωματωμένο φίλτρο.

Ένας συνδυασμός που διασφαλίζει τη μέγιστη πυρασφάλεια και ευκολία στον καθαρισμό. Ο μοντέρνος σχεδιασμός των φούρνων Roaster με προσοχή στη λεπτομέρεια επικεντρώθηκε στη χρησιμότητα τους. Οι παραπάνω νέες προσθήκες όπως επίσης οι αποσπώμενες άνω σχάρες για γαστρονόμους καθώς και η βάση για το θερμόμετρο και τον λιποσυλλέκτη δεν περνούν απαρατήρητες. Τα προϊόντα Roaster ενισχύουν τη θέση τους στο χώρο επαγγελματικής εστίασης, εμπνέοντας τους σεφ σε όλο τον κόσμο.

## Φούρνοι Κάρβουνου



**R 54**

±45 κουβέρ

785 x 577 x 1095 mm

535 x 390 mm

kg 230 kg



**R 56**

±75 κουβέρ

785 x 777 x 1095 mm

535 x 590 mm

kg 281 kg

**R 74**

±75 κουβέρ

985 x 577 x 1095 mm

735 x 390 mm

kg 285 kg

**R 76**

±110 diners

985 x 777 x 1095 mm

735 x 590 mm

kg 302 kg

**ROC 54**

±45 κουβέρ

785 x 577 x 1685 mm

535 x 390 mm

kg 250 kg

**ROC 56**

±75 κουβέρ

785 x 777 x 1685 mm

535 x 590 mm

kg 312 kg

**ROC 74**

±75 κουβέρ

985 x 577 x 1685 mm

735 x 390 mm

kg 315 kg

**ROC 76**

±110 κουβέρ

985 x 777 x 1685 mm

735 x 590 mm

kg 350 kg

SEMI - PRO LINE



**R 34**

±30 κουβέρ

585 x 577 x 1095 mm

335 x 390 mm

kg 150 kg

**R 53S**

±35 κουβέρ

785 x 477 x 995 mm

535 x 290 mm

kg 180 kg

**ROC 53S**

±35 κουβέρ

785 x 477 x 1585 mm

535 x 290 mm

kg 205 kg

### Συμπεριλαμβάνονται

Φλογοκρύπτης

Λιποσυλλέκτης

Ξύστρα σάρας

2x Σχάρες ψησίματος

Τσιμπίδα

Φτυάρι στάχτης

2x Άνω σχάρες για GN

Λαβίδα

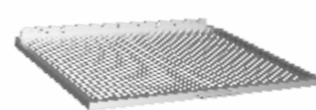
Σκαλιστήρι

Συρτάρι στάχτης

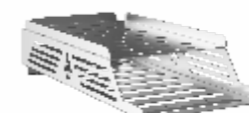
Βούρτσα

Συσκευασία

## ΠΑΡΕΛΚΟΜΕΝΑ



Σχάρα ψησίματος



Άνω σχάρα για GN



Τσιμπίδα



Σκαλιστήρι



Ξύστρα σάρας



Φτυάρι στάχτης



Βούρτσα



Λαβίδα

### ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΡΜΑΡΙΩΝ



Ανοιχτό ερμάριο με ράφι



Ερμάριο με συρτάρια

### ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΧΡΩΜΑΤΑ: ΙΝΟΧ - ΜΑΥΡΟ - ΚΟΚΚΙΝΟ - ΜΠΛΕ



Ιnox πόρτα



Μαύρη πόρτα



Κόκκινη πόρτα



Μπλε πόρτα





## ROASTER MULTI

Η τέλεια συνέργεια απόδοσης και αξιοπιστίας ακόμα και για τις πιο απαιτητικές επαγγελματικές κουζίνες. Ο συνδυασμός των φούρνων κάρβουνου και των ψησταριών parrilla δημιούργησε το εργονομικά σχεδιασμένο Roaster Multi που αποτελεί μια ευέλικτη και στιβαρή λύση για να ανταποκρίνεται στο μέγιστο στις γαστρονομικές προκλήσεις με ακρίβεια και ευκολία.

Δίνει τη δυνατότητα πολλαπλών τεχνικών μαγειρέματος όπως π.χ ψήσιμο, σοτάρισμα και κάπνισμα όλων των ειδών κρέατος, ψαριού και λαχανικών. Ο απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας επιτυγχάνεται χάρη στο ρυθμιζόμενο ύψος και την κλίση της σχάρας ψησίματος της parrilla καθώς και στο εξελιγμένο σύστημα ρύθμισης της θερμοκρασίας του φούρνου με κάρβουνα. Η ταυτόχρονη χρήση των δύο συσκευών αυξάνει την παραγωγικότητα λόγω της διπλής απόδοσης που προσφέρει ο συνδυασμός τους ενώ η κατανάλωση κάρβουνου παραμένει χαμηλή χάρη στην υψηλή συγκράτηση της θερμότητας λόγω της μόνωσης και της επένδυσης με πυρότουβλο των περιοχών καύσης.

Το Roaster Multi κατασκευάστηκε για να επιδεικνύεται. Το επιβλητικό design και η ευελιξία του το κάνουν ιδανικό για ανοιχτές κουζίνες μιας και το Roaster Multi αιχμαλωτίζει τα βλέμματα των πελατών ενώ οι σεφ διεγείρουν την όρεξή με τις απεριόριστες μαγειρικές τεχνικές και συνταγές. Διαθέσιμο σε 4 μοντέλα και σε 4 χρώματα για να διαλέξετε αυτό που αναδεικνύει τη δική σας επαγγελματική κουζίνα.

# Roaster Multi



**MU-GP1GC-R56**  
GP1GC & ROC56

±85 κουβέρ

1585 x 825 x 1550 mm

(2x) 535 x 590 mm

(1x) 630 x 620 mm

512 kg



**MU-GP2GC-R56**  
GP2GC & ROC56

±95 κουβέρ

1985 x 825 x 1550 mm

(2x) 535 x 590 mm

(2x) 500 x 620 mm

587 kg



**MU-GP1GC-R76**  
GP1GC & ROC76

±120 κουβέρ

1785 x 825 x 1550 mm

(2x) 735 x 590 mm

(1x) 630 x 620 mm

595 kg



**MU-GP2GC-R76**  
GP2GC & ROC76

±130 κουβέρ

2185 x 825 x 1550 mm

(2x) 735 x 590 mm

(2x) 500 x 620 mm

670 kg

## Συμπεριλαμβάνονται

2x Σχάρες ψησίματος φούρνου

Σχάρες "V" με ρυθμιστή κλίσης

Λιποσυλλέκτες

2x Άνω σχάρες για GN

Άνω σχάρες

Ξύστρα σάκας

Θερμική προστασία

Τσιμπίδα

Φτυάρι σάκας

Βούρτσα

Λαβίδα

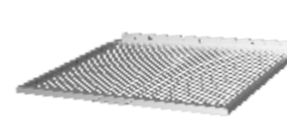
Συρτάρι σάκας

Σκαλιστήρι

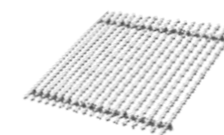
Δοχείο εκκίνησης κάρβουνου

Συσκευασία

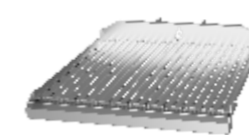
## ΠΑΡΕΛΚΟΜΕΝΑ



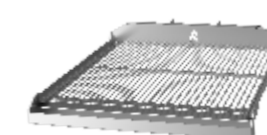
Σχάρα ψησίματος φούρνου



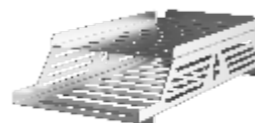
Άνω σχάρα Parrilla



Σχάρα ψησίματος "V"



Σχάρα ψησίματος με στρογγυλά στελέχη



Άνω σχάρα για GN



Ξύστρα σάκας



Φτυάρι σάκας



Βούρτσα



Λαβίδα



Τσιμπίδα



Σκαλιστήρι



Δοχείο εκκίνησης κάρβουνου

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΡΜΑΡΙΩΝ



Ανοιχτό ερμάριο με ράφι



Ερμάριο με συρτάρια



Ερμάριο με ανοιγόμενες πόρτες και θέσεις για GN

## ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΧΡΩΜΑΤΑ: ΙΝΟΧ - ΜΑΥΡΟ - ΚΟΚΚΙΝΟ - ΜΠΛΕ

■ ΑΡΤΕΜΙΣ

■ ΗΦΑΙΣΤΟΣ

■ ΕΣΤΙΑ

■ ΠΟΣΕΙΔΩΝΑΣ







## ΚΟΤΟΠΟΥΛΙΕΡΑ ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΟ / ΞΥΛΟ

Η κοτοπουλιέρα είναι μια κλειστού τύπου ψησταριά που εγγυάται το τέλειο αποτέλεσμα ψησίματος κοτόπουλων και όλων των ειδών κρέατος και λαχανικών χάρη στα αξεσουάρ που μπορεί να προστεθούν.

Εμπνευσμένη από τις παραδοσιακές τεχνικές της ελληνικής μαγειρικής, έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με τις σύγχρονες απαιτήσεις των επαγγελματιών χώρων εστίασης. Το μελετημένο πλανητικό σύστημα περιστροφής συμβάλλει στο ομοιόμορφο και γρήγορο ψήσιμο. Η στιβαρή αυτή κατασκευή από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο χάλυβα, λειτουργεί τόσο με ξύλο όσο και με κάρβουνο που μπορούν εύκολα να τοποθετηθούν στο πίσω μέρος χάρη στις δύο πλαινές πόρτες τροφοδοσίας καύσιμου δεξιά και αριστερά.

Η επένδυση με πυρότουβλο του χώρου καύσης καθώς και η πόρτα από πυρίμαχο τζάμι για συνεχή επίβλεψη της διαδικασίας ψησίματος διασφαλίζει τη συγκράτηση της θερμότητας που αναπτύσσεται με αποτέλεσμα το απόλυτο ψήσιμο όλων των ειδών κρέατος. Το συρτάρι στάχτης κάτω από το λιποσυλλέκτη ο οποίος διαθέτει βρύση διευκολύνουν τον καθαρισμό της ψησταριάς. Το νέο μοντέλο Built-in, μια καινούρια προσθήκη στην οικογένεια προϊόντων Roaster, προσφέρει τη δυνατότητα ομοιόμορφου αποτελέσματος ψησίματος απλά τοποθετώντας το πλανητικό σύστημα περιστροφής σε μια πυρίμαχη επιφάνεια τόσο σε εξωτερικό όσο και σε εσωτερικό χώρο.

Διατίθεται σε δύο διαφορετικές διαστάσεις με άπειρα οφέλη που προσφέρουν την απόλυτη εμπειρία ψησίματος.

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΙΕΡΑ ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΟ / ΞΥΛΟ



**CFW12**

18-24 κοτόπουλα

1080 x 920 x 1930 mm  
1 x 220 volt 450 kg



**CFW16**

36-42 κοτόπουλα

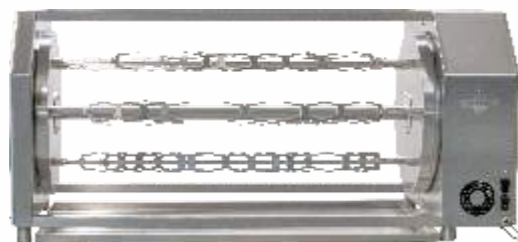
1530 x 920 x 1930 mm  
1 x 220 volt 550 kg

## Built-in

**CFWM12**

18-24 κοτόπουλα

1150 x 770 x 750 mm  
1 x 220 volt 200 kg



**CFWM16**

36-42 κοτόπουλα

1600 x 770 x 750 mm  
1 x 220 volt 250 kg

☉ Συμπεριλαμβάνονται - CFW12

☉ Συμπεριλαμβάνονται - CFW16

☉ Συμπεριλαμβάνονται - CFWM12

☉ Συμπεριλαμβάνονται - CFWM16

6 σούβλες ψησίματος

12 μονά άγκιστρα

18 διπλά άγκιστρα

Πόρτα εφοδιασμού 2 πλευρών

Πυρότουβλα

Σκαλιστήρι

Λιποσυλλέκτης

Συσκευασία

6 σούβλες ψησίματος

12 μονά άγκιστρα

30 διπλά άγκιστρα

Πόρτα εφοδιασμού 2 πλευρών

Πυρότουβλα

Σκαλιστήρι

Λιποσυλλέκτης

Συσκευασία

6 σούβλες ψησίματος

12 μονά άγκιστρα

18 διπλά άγκιστρα

Σκαλιστήρι

Συσκευασία

6 σούβλες ψησίματος

12 μονά άγκιστρα

30 διπλά άγκιστρα

Σκαλιστήρι

Συσκευασία

## ΠΑΡΕΛΚΟΜΕΝΑ



Flat καλάθι  
CGA 14



Διπλή σούβλα  
CGA 15



Στρογγυλό καλάθι  
CGA 16



Λιποσυλλέκτης



Σούβλα



Μονό άγκιστρο



Διπλό άγκιστρο



Σκαλιστήρι

## ☉ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Ανοιχτό ερμάριο  
με ένα ράφι



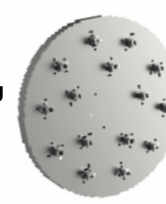
Ανοιχτό ερμάριο με συρτάρια,  
θέσεις για GN και ένα ράφι



Ερμάριο με ανοιγόμενες πόρτες  
και θέσεις για GN



Πόρτα εφοδιασμού κάρβουνου  
(αριστερή ή δεξιά πλευρά)



Πλανητικό σύστημα  
15 σούβλες

## ☉ ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΧΡΩΜΑΤΑ:

■ INOX

□ ΜΑΥΡΟ

■ ΚΟΚΚΙΝΟ

■ ΜΠΛΕ



## ΨΗΣΤΑΡΙΑ PARRILLA

Οι ψησταριές Parrilla έγιναν γνωστές για τις μοναδικές τεχνικές μαγειρέματος και τις ιδιαίτερες γεύσεις που χαρίζουν χάρη στην Ισπανική παράδοση. Η Parrilla είναι πλέον μια από της πιο δημοφιλείς ψησταριές στον κόσμο και η Roaster την αναδεικνύει με νέα σχέδια τόσο στις κλασικές όσο και στις ένθετες, built-in, εκδόσεις.

Όλα τα μοντέλα, επιτραπέζια και επιδαπέδια καθώς και η σειρά «F» διαθέτουν εργονομικό σχεδιασμό και κατασκευή για να προσφέρουν και να αναδεικνύουν τις απεριόριστες δυνατότητες με τον καλύτερο τρόπο. Το ενσωματωμένο σύστημα ανύψωσης των σχαρών επιτρέπει στον σεφ να προσαρμόζει εύκολα το ύψος και να αποκτή την επιθυμητή θερμοκρασία μέσα από τα διάφορα επίπεδα ψησίματος.

Οι κεκλιμένες σχάρες ψησίματος V, διαθέτουν σύστημα ρύθμισης της κλίσης, αποτρέποντας έτσι το λίπος να καταλήξει στα κάρβουνα. Οι αποσπώμενες σχάρες ψησίματος και άνω σχάρες, μαζί με το συρτάρι συλλογής στάχτης και τον λιποσυλλέκτη διευκολύνουν τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Όσον αφορά τις ψησταριές της «F» σειράς σε όλα τα παραπάνω προστίθεται και ένα επιπλέον χαρακτηριστικό - ο υπερυψωμένος με επένδυση από πυρότουβλα χώρος για την καύση ξύλων ή/και προετοιμασίας των κάρβουνων, τις καθιστούν απαραίτητες σε κάθε επαγγελματική κουζίνα υψηλής παραγωγικότητας.

Η σειρά Built-in, η ένθετη σειρά ψησταριών parrilla, αποτελείται από την «καρδιά» των ψησταριών, δηλαδή τον μηχανισμό τους, ο οποίος είναι δυνατό να εγκατασταθεί σε οποιαδήποτε προσαρμοσμένη πυρίμαχη επιφάνεια εξωτερικού ή εσωτερικού χώρου.



## Ψισταριά Parrilla



**GP1G**

800 x 825 x 1000 mm

630 x 620 mm

130 kg

**GP1GC**

800 x 825 x 1550 mm

630 x 620 mm

160 kg



**GP2G**

1200 x 825 x 1000 mm

500 x 620 mm

190 kg

**GP2GC**

1200 x 825 x 1550 mm

500 x 620 mm

220 kg



**GP3G**

1800 x 825 x 1000 mm

500 x 620 mm

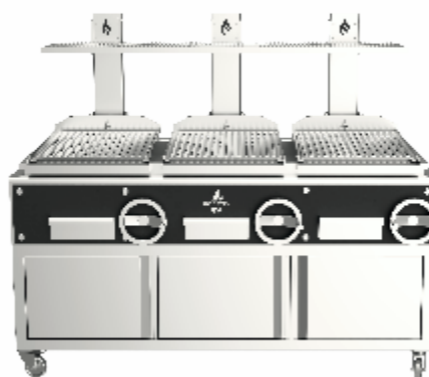
250 kg

**GP3GC**

1800 x 825 x 1550 mm

500 x 620 mm

280 kg



## Built-in



**GPM1G**

700 x 760 x 980 mm

500 x 620 mm

82 kg

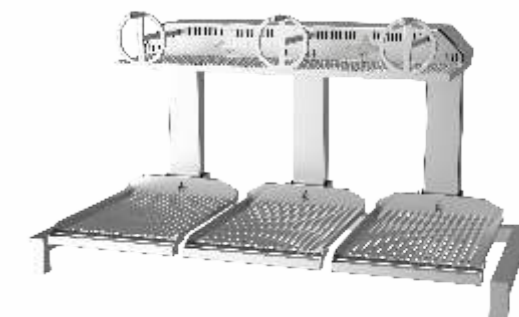


**GPM2G**

1250 x 760 x 980 mm

500 x 620 mm

190 kg



**GPM3G**

1800 x 760 x 980 mm

500 x 620 mm

250 kg

### ☉ Συμπεριλαμβάνονται - GP1

1 x σχάρα "V" με ρυθμιστή κλίσης

Ξύστρα σχάρας

Φτυάρι στάχτης

Πυρότουβλα

Σκαλιστήρι

Λιποσυλλέκτης

Άνω σχάρες

Δοχείο εκκίνησης κάρβουνου

Συσκευασία

### ☉ Συμπεριλαμβάνονται - GP2

2 x σχάρες "V" με ρυθμιστή κλίσης

Ξύστρα σχάρας

Φτυάρι στάχτης

Πυρότουβλα

Σκαλιστήρι

Λιποσυλλέκτης

Άνω σχάρες

Δοχείο εκκίνησης κάρβουνου

Συσκευασία

### ☉ Συμπεριλαμβάνονται - GP3

3 x σχάρες "V" με ρυθμιστή κλίσης

Ξύστρα σχάρας

Φτυάρι στάχτης

Πυρότουβλα

Σκαλιστήρι

Λιποσυλλέκτης

Άνω σχάρες

Δοχείο εκκίνησης κάρβουνου

Συσκευασία

## Ψισταριά Parrilla Σειρά F



**GPFS25**

1850 x 825 x 1000 mm

(x2) 500 x 620 mm

200 kg

**GPFS25C**

1850 x 825 x 1550 mm

(x2) 500 x 620 mm

250 kg



**GPFS26**

2100 x 825 x 1000 mm

(x2) 630 x 620 mm

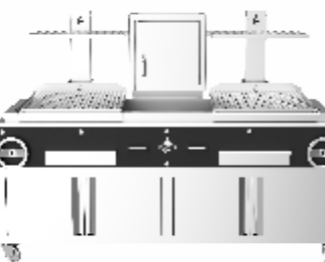
230 kg

**GPFS26C**

2100 x 825 x 1550 mm

(x2) 630 x 620 mm

280 kg



**GPFB26**

2350 x 825 x 1000 mm

(x2) 630 x 620 mm

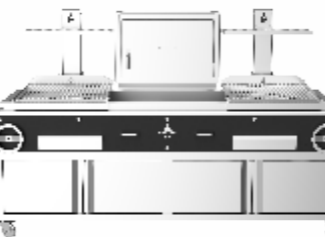
275 kg

**GPFB26C**

2350 x 825 x 1550 mm

(x2) 630 x 620 mm

350 kg



☉ Συμπεριλαμβάνονται

2 x σχάρες "V" με ρυθμιστή κλίσης

Άνω σχάρες

Συρτάρι στάχτης

Σκαλιστήρι

Πυρότουβλα

Εστία φωτιάς

Ξύστρα σάχρας

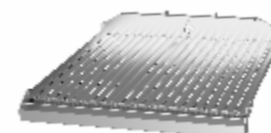
Δοχείο εκκίνησης κάρβουνου

Φτυάρι στάχτης

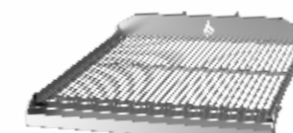
Λιποσυλλέκτες

Συσκευασία

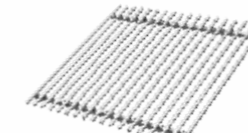
## ΠΑΡΕΛΚΟΜΕΝΑ



Σχάρα ψησίματος "V"



Σχάρα ψησίματος με στρογγυλά στελέχη



Άνω σχάρα Parrilla



Σκαλιστήρι



Ξύστρα σάχρας



Φτυάρι στάχτης



Δοχείο εκκίνησης κάρβουνου

☉ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Ανοιχτό ερμάριο με ένα ράφι



Ανοιχτό ερμάριο με συρτάρια, θέσεις για GN και ένα ράφι



Ερμάριο με ανοιγόμενες πόρτες και θέσεις για GN



Βάση για GN



Θερμική προστασία

☉ ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΧΡΩΜΑΤΑ:

■ INOX

□ ΜΑΥΡΟ

■ ΚΟΚΚΙΝΟ

■ ΜΠΛΕ





## ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ROBATA

Η ονομασία Robata προέρχεται από τη λέξη robatayaki η σημασία της οποίας στα Ιαπωνικά είναι «Μαγείρεμα δίπλα στη φωτιά» και παραπέμπει σε μέθοδο μαγειρέματος, όπως το μπάρμπεκιου, κατά την οποία μαγειρεύονται μικρά κομμάτια φαγητού σε μεταβαλλόμενες ταχύτητες πάνω από τα κάρβουνα.

Έτσι η Roaster Robata έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει αυτά τα διάφορα επίπεδα ψησίματος για θαλασσινά, ψάρια, λαχανικά αλλιά και μπουκιές από κρέας, όπως τα σουβλάκια, συνδυάζοντας έτσι την ελληνική με την ιαπωνική γαστρονομική παράδοση. Η Robata είναι ιδανική για οποιοδήποτε χώρο εστίασης και τα σημεία εγκατάστασης ποικίλλουν.

Ωστόσο η ιδανική θέση είναι εκείνη της ψησταριάς σε κεντρικό σημείο ώστε οι πελάτες καθισμένοι τριγύρω, να απολαύσουν το ψήσιμο σαν να βρίσκονται στο σπίτι τους.

## Ψησταριά Robata



**GR 85**

850 x 450 x 730 mm

(x2) 340 x 295 mm

82 kg



**GR 85B**

850 x 650 x 730 mm

(x2) 340 x 495 mm

100 kg



**GR 120**

1200 x 450 x 730 mm

(x2) 510 x 295 mm

107 kg



**GR 120B**

1200 x 650 x 730 mm

(x2) 510 x 495 mm

126 kg

### ◉ Συμπεριλαμβάνονται

Σχάρες με στρογγυλά στελέχη

Άνω σχάρες

Ξύστρα σάχρας

Σκαλιστήρι

Φτυάρι στάχτης

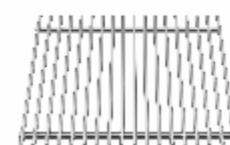
Πυρότουβλα

Συσκευασία

## ΠΑΡΕΛΚΟΜΕΝΑ



Σκαλιστήρι



Σχάρες με στρογγυλά στελέχη



Ξύστρα σάχρας



Άνω σχάρα Parrilla



Φτυάρι στάχτης



Δοχείο εκκίνησης κάρβουνου

### ◉ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



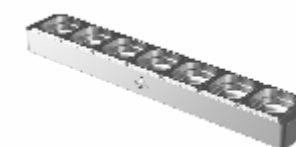
Ανοιχτό ερμάριο με ένα ράφι



Ανοιχτό ερμάριο με συρτάρια, θέσεις για GN και ένα ράφι



Ερμάριο με ανοιγόμενες πόρτες και θέσεις για GN



Βάση για GN





## ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙΕΡΑ

Εμπνευσμένη από το ελληνικό κοντοσούβλι σε ψησταριά με κάρβουνο και την ισπανική «Churrasquierra», η Roaster δημιούργησε την Κοντοσουβλιέρα, μια κατασκευή με μοναδικά οφέλη που προκύπτουν και από τις δύο παραδόσεις.

Η Roaster νιώθει περήφανη για την ψησταριά Churrasco πολλαπλών χρήσεων και για το σύστημα περιστροφής πάνω από τα κάρβουνα, που εξασφαλίζει ομοιόμορφο αποτέλεσμα ψησίματος.

Πιο συγκεκριμένα τα ειδικά καλάρια για κοτόπουλα μπορούν να αντικαταστήσουν τα κοντοσούβλια στο τελευταίο μοντέλο, ενώ είναι δυνατή και η χρήση των απλών σχαρών.

Επιλέξτε τον τρόπο που θέλετε να ψήσετε ή συνδυάστε όλα τα αξεσουάρ ταυτόχρονα. Αυτός ο επαγγελματικός εξοπλισμός 3 σε 1 προσφέρει τη δυνατότητα ψησίματος όλων των ειδών φαγητού χρησιμοποιώντας διάφορες μεθόδους και τεχνικές.



## Ψησταριά Churrasco

### K6S



850 x 610 x 370 mm  
580 x 500 mm  
1 x 220 volt  
6 κοντοσούβλια  
82 kg

### K9S



1100 x 610 x 370 mm  
830 x 500 mm  
1 x 220 volt  
9 κοντοσούβλια  
90 kg

### K6SF



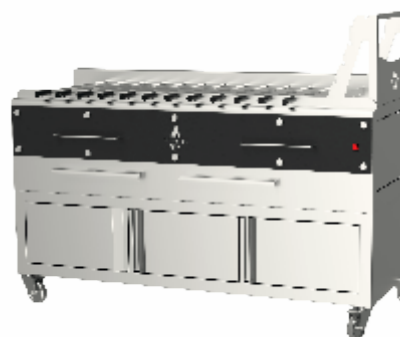
850 x 610 x 980 mm  
580 x 500 mm  
1 x 220 volt  
6 κοντοσούβλια  
108 kg

### K9SF



1100 x 610 x 980 mm  
830 x 500 mm  
1 x 220 volt  
9 κοντοσούβλια  
115 kg

### K12SF



1600 x 610 x 1000 mm  
1330 x 500 mm  
1 x 220 volt  
3 καλάθια 6 κοντοσούβλια  
250 kg

### K12BF



1600 x 810 x 1000 mm  
1330 x 700 mm  
1 x 220 volt  
3 καλάθια 6 κοντοσούβλια  
275 kg

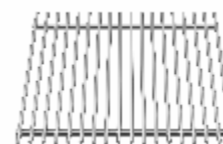
☉ Συμπεριλαμβάνονται - K6S - K9S - K6SF - K9SF

2 x σχάρες ψησίματος	Φτυάρι στάχτης
1 σετ κοντοσούβλια 8x8 mm	Ξύστρα σχάρας
Πυρότουβλα	Stand αναμονής
Δοχείο εκκίνησης κάρβουνου	Συσκευασία
Σκαλιστήρι	

☉ Συμπεριλαμβάνονται - K12SF - K12BF

2 x σχάρες ψησίματος	Φτυάρι στάχτης
6 x κοντοσούβλια 8x8 mm	Ξύστρα σχάρας
Πυρότουβλα	Stand αναμονής
Δοχείο εκκίνησης κάρβουνου	Σκαλιστήρι
3 x Baskets	Συσκευασία

### ΠΑΡΕΛΚΟΜΕΝΑ



Σχάρες με στρογγυλά στελέχη



Καλάθι



Κοντοσούβλια



Φτυάρι στάχτης



Ξύστρα Σχάρας



Σκαλιστήρι



Stand αναμονής



Δοχείο εκκίνησης κάρβουνου

☉ ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΧΡΩΜΑΤΑ:  ΙΝΟΧ  ΜΑΥΡΟ  ΚΟΚΚΙΝΟ  ΜΠΛΕ







*Born to Grill !!!*





Βρείτε τους Γενικούς Όρους και Προϋποθέσεις Πώλησης  
στην ιστοσελίδα μας

[www.roastergrills.com](http://www.roastergrills.com)

f



Instagram icon



YouTube icon



in

